



【 帆立貝 】

【材料】 5 人分

・帆立貝:

帆立貝	1000g	ベジタブルストック	20g
塩	0.1g	コショウ	0.1g
カイエンペッパー	0.1g		

・付け合せ:

ウニ	275g	エディブルフラワー	必要に応じて
----	------	-----------	--------

【調理時間】 15 分

【調理】

帆立貝を塩・コショウ、カイエンペッパーで味付けします。

真空パックに帆立貝とベジタブルストックを入れます。

フュージョンシェフの温度設定 50℃で、15 分間真空調理します。

氷水に浸して帆立貝を冷やし、真空パックから取り出して盛り付けます。

レシピ提供: Jose Sanchez シェフ
フュージョンシェフHP掲載レシピより和訳